

<p>88-096804/14 D16 OKAT/ 19.08.86 OKAT *J6 3049-064-A 19.08.86-JP-193064 (01.03.88) C12g-03/08 Solidified liquor prodn. for ice cream prepn. - comprises mixing liquor, e.g. sake, wine, etc. with fluid e.g. agar, at high temp. and cooling C88-043682</p>	<p>D(3-E8, 5-E)</p>
<p>Process comprises mixing liquor (e.g. sake, shochu (dstd. sake), fruit wines, whisky, vodka, gin, etc.) with fluid medium (e.g. agar) under high temp., and cooling the mixt. to solidify the liquor with the medium. USE/ADVANTAGE - Used for (1) prepn. of ice cream by mixing sliced solidified liquor with ice cream, (2) adding to cocktails, (3) prepn. of different solidified liquors, and (4) adding to fish or chicken dishes. (2pp Dwg.No.0/0)</p>	

© 1988 DERWENT PUBLICATIONS LTD.  
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England  
US Office: Derwent Inc. Suite 500, 6845 Elm St. McLean, VA 22101  
*Unauthorised copying of this abstract not permitted.*

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑪ 公開特許公報 (A)

昭63-49064

⑫ Int.Cl.

C 12 G 3/08

識別記号

101

府内整理番号

7236-4B

⑬ 公開 昭和63年(1988)3月1日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 和・洋酒の固体化製法

⑮ 特願 昭61-193064

⑯ 出願 昭61(1986)8月19日

⑰ 発明者 岡

猛 三重県津市観音寺町750の24

⑱ 出願人 岡

猛 三重県津市観音寺町750の24

明細書

1. 発明の名称 和・洋酒の固体化製法  
特許請求の範囲

2. 特許の請求範囲

(1) 和・洋酒と高温にて液化している媒体とを  
搅はん混合し、冷却による温度低下に伴って媒体  
と共に固体となることを特徴とする和・洋酒の固  
体化製法。

(2) 和・洋酒が日本酒、焼酎、果実酒、ウイス  
キー、ブランデー、ウォツカ、ジン、ワイン、で  
あることを特徴とする特許の請求範囲第1項記載  
の和・洋酒の固体化製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、和・洋酒の固体化製法に関するもの  
である。従来より酒の東西をとわず和・洋酒は酔  
うという作用によって悲しいとき、楽しいときの  
心の糧として愛飲されてきた。しかし、し好飲料  
という以上飲み、味わい、酔うこと以外に楽しむ方  
法があつてもよく、又そのほうが望ましい。和・洋  
酒を他の食物のアクセサリー、飲物のスパイスな  
どに使用するならば、し好飲料の分野が広くなり、

豊かな風情を樂しむことができる。

本発明はこのような目的のために考案されたもの  
で、実施例を挙げて説明する。

(イ) 製法例

(A) 媒体として寒天を使用する場合において、  
通常、寒天の溶液を作るためには寒天と水を一つ  
の容器に入れて加熱し溶液とする。当製法において  
は水のかわりに和・洋酒を使用する。市販の寒  
天一本に対する割合は和・洋酒100ミリリットル  
から150ミリリットル位とし、一つの容器に  
入れて加熱する。温度が60度Cになれば、加熱  
を停止する。これを冷却すれば、寒天を媒体とし  
た飲固体の和・洋酒が生成される。

当製法の場合、使用する和・洋酒は加熱処理に  
よって60度Cまで温度があがるため、加熱によ  
て風味の粗なわれる恐れのある和・洋酒はさける。  
従って焼酎、ウイスキー、ウォツカ、ジンなどが  
適当である。

(B) 媒体として寒天を使用する場合において、  
通常の寒天製法と同様に寒天水溶液を作成するが、

溶媒としての水槽は一般的な寒天を作成する場合の1/3から1/2の分量とする。この高濃度の寒天水溶液を自然冷却させ、温度が40度Cになった時点で和・洋酒を溶媒の倍量添加し、搅はん混和する。これを冷却すれば、製法(A)と同様に軟固体の和・洋酒が生成される。

この製法の特徴は、媒体の温度が40度Cと比較的低温の時点で和・洋酒を添加し、搅はんするため急速に温度が低下し、媒体と和・洋酒が混和した状態で軟固体化する。半透明となった軟固体の和・洋酒はその内部に媒体の組織が透視でき、その繊りなす模様が芸術的な様相を呈することである。

#### (ハ) 使用例

(A) 固体酒を3ミリメートルないし5ミリメートル程度のスクエアに切り、アイスクリームの中に入ると夜のムードのアイスクリームとして、豪華なディナーに似つかわしいデザートとなる。

(B) 着色したものを、カクテル、氷割などにまぶすことにより、美的価値を上げることが出来る。

(C) ビールにジン、ウイスキーにブランデー、コーラに果実酒等の組合せにより一つのグラスの中で異なる味の酒をスパイスとして楽しむことができる。

(D) フランス料理などには、あらかじめ、皿の上に香りの良い固体酒をのせておき、熱いスープを上からかけることにより、固体酒を溶かすが香りが逃げることを防ぐ料理方法の一つとして利用できる。

(E) 魚肉や鳥肉のミニエルの場合、香りの良い固体酒を肉の間に埋め込んでおき、油で揚げると肉の温度が上昇した時点で、固体酒が液体酒となり、肉の内部にまんべんなく広がりナイフを入れた時にその芳香を楽しみ、更に口に入れた時フレーバーとして魚肉や鳥肉の味をひき立てる。この方法は、蒸しもの料理にも利用すると尚一層の効果があがる。

特許出願人 岡 一雄